



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 206

Zitroniger Garneleneintopf mit Salsiccia



10 Minuten











20 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

12 Garnelen 16/20	1 TL Safran, im Mörser gemahlen
160 g Salsiccia	 2 Lorbeerblätter
1 Zwiebel	 1 TL Oregano gerebelt
1 Paprika	 1 TL Salbei
6 Cocktailtomaten	 Cumeopfeffer
1 Knoblauchzehe	 Kalamansi Citrus Vinegar
¼ L Weißwein	 ¼ Salzzitrone
 1 ½ l Gemüsebrühe	 Olivenöl
300 g Risotto (notfalls Milchreis)	

Rezept

Die Salsiccia häuten, fein schneiden und in etwas Öl kräftig anbraten. Zwiebel, Paprika, und Salzzitrone fein würfeln, die Tomaten halbieren. Die Zwiebel zusammen mit dem Reis in Olivenöl in einem Topf anschwitzen, mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen. Salsiccia, Lorbeer, Safran, Zitrone, Oregano, Salbei und Brühe dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Währenddessen die Garnelen putzen, mit den gehackten Knoblauchzehen in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zusammen mit der Paprika und den Tomaten zum Reis geben und weiterköcheln lassen, bis der Reis weich ist. Mit Kalamansi-Essig und wenigen Abrieben Cumeopfeffer abschmecken.

Guten Appetit!